

MENUS DE LA SEMAINE DU 1er au 5 septembre 2025

LUNDI 1er septembre	MARDI 2 septembre	MERCREDI 3 septembre	JEUDI 4 septembre	VENDREDI 5 septembre
Melon Jambon sec	Cervelas remoulade	Salade marocaine (pois chiche tomate céleri concombre vinaigrette miel)	Salade fraîcheur (concombre surimi tomate pois chiche carotte moyo)	Feuilleté fromage
Salade Jurassienne (morbier morteau croûtons)	Salade Neptune (pâtes perlé bio concombre tomate saumon chute mayon)	Poireaux vinaigrette	Terrine maison	Tomate mozza
MIDI	Salade	Salade verte	Salade	Salade
Crépinette de volaille	Bœuf bourguignon	Quenelle nature	Emincé de volaille curry (label rouge)	Saujisse de toulouse
Veau Marengo	Blanquette de la mer	Poisson bordelaise	Grillade de porc	Pavé de thon provençale
Pomme vapeur	Spaghetti bio	Fricassée de champignons	Courgettes en gratin	Lentilles
Poêlée d'autrefois	Poêlée méridionale	Poêlée du marché	Semoule bio	Poêlée du marché
Bûche chèvre	Comté	Brie	Fromage de chèvre local	Morbier
Fromage portion	Fromage portion	Fromage portion	Fromage portion	Fromage portion
Paris-Brest	Fruits saison	Pâtisserie maison (cake pommes miel)	Crème dessert local	Crumble pomme rhubarbe
Fruits saison	Crème brûlée bio	Fruits	Fruits	Fruits saison
Feuilleté poulet champignons	Oeufs mayo	Salade composée/tomate cerise œuf	Betteraves vinaigrette	
Poisson meunière	Sauce bolognaise (boeuf)		Parmentier de bœuf	
Poêlée villageoise	Spaghettis	Cappelletti provençal + rapé		
Fromage portion	Fromage portion	Fromage portion	Fromage portion	
Fromage blanc aux fruits (alsacien)	Compote	Barre glacée	Banane choco	
SOIR 35max				
Arachides	Crustacés	CÉLERI	CÉRÉALES - POISSONS - ŒUFS	CÉRÉALES - FÉCULENTS
LUPIN	SOJA	GRANES DE SESAME	FRUITS CUIRS - LÉGUMES CUISTS	FRUITS CUIRS - LÉGUMES CRUS
	POISSON	SULFITES	FROMAGES	PRODUITS LAITIERS - DESERTS
	FRUITS À COQUE			PLATS NEUTRES
	MOLLUSQUES	MOUTARDE	PRODUITS LAITIERS CALCIUM +	MATIÈRES GRASSES
LOCAL	FAIT MAISON	EM	EM	EM

* CORBEILLE DE FRUITS A TOUS LES REPAS

Menus validés selon plan alimentaire